

## News - Eventi - [Leggi tutto](#) »

### Firenze: in Santa Maria Novella i 10 cooking show degli "Chef Chocolatier"

La Fiera del Cioccolato, in collaborazione con Il Forchettiere, media ...[Leggi tutto](#)»

### Arriva sulle tavole di tutti i ristoranti la Zuppa ai Cereali "Grandi Panieri".

Genuinità Agrifood Covalpa Agrifood - Covalpa, player di riferimen ...[Leggi tutto](#)»

### Zafferano a km 0 ospite martedì 2 Febbraio de Il Buono in Tavola in Piazza Sant'Eustorgio a Milano

Martedì 2 Febbraio torna il quel di piazza sant' Eustorgio Il Buono in Tavola, farmers' market che raggru ...[Leggi tutto](#)»

### Un San Valentino speciale al Park Hotel Imperial \*\*\*\*\*

Per le coppie di innamorati coccole e relax d'eccellenza alla Natural Med ...[Leggi tutto](#)»



*Negozio online dedicato interamente  
alla vendita di prodotti ecologici e biologici*

[Gli articoli](#)
[• Gastronomia](#)
[• Mondo vino](#)
[• Viaggi del gusto](#)
[• Mondo libro](#)
[• Viaggi e motori](#)
[• Fashion e Lusso](#)
[Le ricette](#)
[► Ricette del goloso](#)
[► Ricette giornalisti](#)
[► Ricette chef](#)

[Home](#) » [Simonetta](#) » [Fashion e lusso](#) » [Conti vs cerea: vince la migliore cucina mediterranea](#)



## Conti vs Cerea: vince la migliore cucina mediterranea

"Shabu shabu di scampo di Sicilia con granita al lime" o "Insalata di coniglio alla pantasca"? Un primo come "Risotto con crema di cipolle, tartare di gambero rosso e aria di crostacei" o un secondo a base di "Triglia di scoglio con salsa livornese lattuga di mare e pane nero"? Difficile definire la propria Eat List quando le portate sono frutto del talento pluristellato di Chicco Cerea chef del Ristorante "Da Vittorio" e dell'estro creativo di Roberto Conti chef de "Il Ristorante Trussardi alla Scala". Dall'incontro/scontro dei due interpreti della migliore cucina italiana, il 19 Aprile è scaturita una cena-emblema che ha visto sfilare, a "Il Ristorante Trussardi alla Scala", portate ad alto tasso di mediterraneità.

Una competizione di sapori che ha decretato come unico vincitore il palato.

Compagne di viaggio nel percorso gourmet alcune etichette d'eccellenza come "Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Trussardi", "Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva", "Coste Ghirlanda, Jardinu 2013", "Dettori, Renosi Bianco" e "Frank Cornelissen, Contadino 2014".

Spazio è stato riservato anche alla compagine drink con il Cocktail "Piazza della Scala" proposto da Tommaso Cecca – bartender del Café Trussardi alla Scala - in abbinamento al dessert, stupefacente kermesse di dolci direttamente serviti in sala dalla brigata al completo.

## Simonetta

Conti vs cerea: vince la migliore cucina mediterranea

[Tutti gli articoli >](#)
[Chi sono](#)
[Commenti \(0\)](#)
[Contatta](#)